

# SEESPITZ

*Ammersee*

**Das Restaurant ist täglich von 11:30 - 23:00 Uhr  
die Terrassen bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet**

Durchgehend warme Küche ab 11:30 - 21:15 Uhr

Restaurant Seespitz

Mühlfeld 2 | 82211 Herrsching am Ammersee | 08152 - 48 49 654

info@seespitz-ammersee.de | [www.seespitz-ammersee.de](http://www.seespitz-ammersee.de)

## **Verehrte Gäste,**

der Name *Seespitz* steht in Herrsching seit jeher für diesen besonderen Platz am Ammersee, der mit dem besten Blick auf den Sonnenuntergang und die flanierenden Menschen auf der längsten Seepromenade Deutschlands zum Verweilen einlädt.

Inmitten der Herrschinger Bucht gelegen, ist das *Seespitz* der ideale Ort für Menschen, die sich nach einer Verbindung aus aus Leichtigkeit und Vergnügen sehnen und die es zu schätzen wissen, nicht nur unser Gast, sondern Teil der *Seespitz* Familie zu sein. Die mit Freude erleben wollen, wofür das *Seespitz* steht:

Genuss und Entspannung

Das Restaurant *Seespitz* möchte Ihnen das gesamte Jahr über ein echtes Zuhause bieten, einen Ort, an dem Sie sich wohlfühlen und den Alltagsstress hinter sich lassen können. Bei uns finden Sie die Gelegenheit, Sinne und Seele kulinarisch in Einklang zu bringen. Entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsplatz, genießen Sie die neuesten Kreationen der Küche und lassen Sie sich von unserem Servicepersonal verwöhnen.

Ihr

Andreas Stäblein, Felix Schuck  
& das *Seespitz* Team



**Review  
us on  
Tripadvisor**



**Bewerten Sie uns  
auf Google**





## Vorspeisen

### **SEESPITZ Dipper`s**

Dreierlei Gebäck mit hausgemachtem Aufstrich

6,90

### **Carpaccio vom Rind**

mit Rucola, Grana Padano, Pinienkernen  
und Trüffelcrème



14,90

### **Jakobsmuscheln und Garnelen**

mit Cous Cous Salat, Granatapfelkernen  
und Avocadocrème

16,90

### **Wassermelone mit Burrata**

Marinierte Wassermelone mit Burrata, Rucola  
Bresaola und Balsamico



13,40

### **Tatar vom Thunfisch**

mit Linsen-Mango-Salat, Oliven-Tomaten-Tapenade  
und mariniertem Babyleaf



17,90

## Suppen

### **Mangosuppe**

mit Ceviche vom Lachs, Junglauch  
und Crosstini



7,90

### **Schaumsuppe von Knoblauch und Wild-Kräutern**

mit Barbecue-Shrimps und gerösteten Mandeln



7,60



## Salate

### **Knackige Blattsalate**

mit Kräuterdressing, Grana Padano

Kirschtomaten, Gurken, Kernen und Radieschen

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90

mit Ziegenkäse +3,40



9,60

### **Sommersalat**

mit Mango-Kokos-Dressing, Datteln, Cashewkernen

Rohschinken und Pecorino



12,40

### **Caesar Salad**

Romanasalat mit Parmesandressing und Croûtons

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90

mit Thunfisch +12,90

12,90

## Pasta

### **Spaghetti**

Aglio, Olio et Peperoncini

9,80

### **Penne all`arrabbiata**

Frische Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Chili



12,80

### **Risone al Paella**

mit Meeresfrüchten, Hähnchen, Kaninchen und Gemüse

16,70

### **Spaghetti Gamba**

mit Pesto aus getrockneten Tomaten  
und sautierten Garnelen



19,40



## Vegetarische Hauptgänge

### **Gemüsespaghetti**

Olivenöl, Kräuter, Knoblauch  
Kichererbsen, Avocado



12,90

### **Gemüsecurry**

mit Gemüsestreifen, Kichererbsen und Reis

mit Garnelen +9,50

mit Hähnchenbrust +5,90



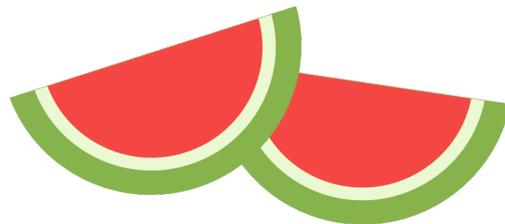
14,20

### **Trüffelrisotto**

mit sautierten Pilzen und Kräutern



17,90



# SEESPITZ



## Fleisch vom Grill

- SEESPITZ Burger vom Rind** 15,80  
mit Tomaten-Basilikum-Salsa, Rucola, Tomate, Pecorino rote Zwiebeln, Ofenkartoffeln und Sour Cream
- Gebratene Maishähnchenbrust** 19,80  
mit Kirschtomaten, Lauch und Trüffelgnocci 
- Medaillons vom Schweinefilet** 18,90  
mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Süßkartoffeln  
- Rosa gebratenes Dry Age Entrecôte vom Rind** 28,90  
mit Bohngemüse, Ofenkartoffeln und Chimmichurri  

## Fisch vom Grill

- Gambas Saganaki** 19,80  
Gebratene Riesengarnelen in Tomaten-Ouzo-Sugo mit Feta gratiniert
- Gebratenes Filet vom Seesaibling** 19,40  
mit Ratatouille und Fregola Sarda
- Gebratenes Zanderfilet** 18,90  
mit Chorizo-Rahm-Kraut und Kräuterkartoffeln 



## Dessert

### **Limetten Mascarpone Crème**

mit Basilikum Granité und Mandel-Aprikosen Küchlein



7,60

### **Tiramisu**

mit marinierten Erdbeeren und weißem Schokoladeneis

7,40

### **Affogato al caffè** - Espresso mit Vanilleeis



4,20

### **Affogato Borghetti** - Espressolikör mit Vanilleeis



4,20

### **Vanilla Frappé** - Eiskalter Kaffee mit Milch & feiner Vanillenote 4,50

### **Madeira Reserve Sweet** - 5 Years - 18,5%

Borges, Madeira, Portugal

0,10

4,80

### **Lust auf Eis?**

Fragen Sie uns nach der Eiskarte mit allen Eisbechern und Eisspezialitäten



## Wasser

Adelholzener Classic	0,25	3,20
Adelholzener Naturell	0,25	3,20
Adelholzener Classic	0,75	5,90
Adelholzener Naturell	0,75	5,90

## Wolfra Säfte und Nektare

Apfel naturtrüb, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Orange, Maracuja, Mango, Grapefruit	0,20	2,80
	0,40	4,60
Saftschorlen aus Wolfra Säften	0,20	2,40
	0,40	4,20





### Soft Drinks

Coca-Cola <sup>1,12</sup>	0,20	3,20
Coca-Cola light <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,20
Coca-Cola Zero <sup>1,12, 14</sup>	0,20	3,20
Fanta <sup>1</sup>	0,20	3,20
Paulaner Valencia Zitronenlimonade <sup>1</sup>	0,20	3,20
Paulaner Spezi <sup>1,12</sup>	0,33	3,90
Fever Tree Ginger Ale <sup>1</sup>	0,20	3,40
Fever Tree Tonic Water <sup>13</sup>	0,20	3,40
Fever Tree Ginger Beer <sup>1</sup>	0,20	3,40
Red Bull <sup>1,12,15</sup>	0,20	4,60

### Hausgemachte Erfrischer

Hausgemachte Zitronenlimonade	0,50	5,00
Hausgemachte Ingwerlimonade	0,50	5,00
Hausgemachte Maracuja-Minz Limonade	0,50	5,00
Hausgemachter Zitroneneistee	0,50	5,00





## Bier

Hacker Pschorr Hell	0,30	2,80
	0,50	3,90
Hacker Pschorr Dunkel	0,50	3,90
Hacker Pschorr Alkoholfrei	0,50	3,90
Hopf Helle Weiße	0,10	1,00
	0,30	3,00
	0,50	4,10
	0,50	4,10
Hopf Dunkle Weiße	0,50	4,10
Hopf Leichte Weiße	0,50	4,10
Hopf Alkoholfreie Weiße	0,50	4,10
Paulaner Zwickl	0,40	3,50
Fürstenberg Pils	0,33	3,20
Hacker Radler	0,30	2,80
	0,50	3,90
Hopf Russ	0,30	3,00
	0,50	4,10





## Heißgetränke von Allegretto

Tasse Kaffee <sup>12</sup>	3,20
Espresso <sup>12</sup>	2,60
Espresso Macchiato <sup>12</sup>	2,90
Espresso Doppio <sup>12</sup>	3,60
Cappuccino <sup>12</sup>	3,60
Latte Macchiato <sup>12</sup>	3,80
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,30
Haferl Heiße Schokolade	3,90
Goldene Milch Sojadrink mit Kurkuma, Ingwer & Pfeffer	4,20
Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Heißgetränke mit laktosefreier Milch oder Sojadrink	0,50

## Bio Tee von Keo

Haferl Tee	3,60
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee mit Ingwer, Früchtetee Waldbeere	

*Allegretto*

**KEO**



## Aperitif

Prosecco Spumante Contarini		0,10	5,40
<i>Seespritz</i>	Frischer Grapefruit Spritz	0,20	7,50
Ingwer Spritz	Prosecco, Ingwer & Soda	0,20	7,50
Passion Spritz	Prosecco, Maracuja, Minze	0,20	7,50
Hugo	Prosecco, Holunder & Minze	0,20	7,50
Veneto <sup>1</sup>	Prosecco & Aperol	0,20	7,50
Lillet Wild Berry <sup>13</sup>	Schweppes, Beeren & Lillet	0,20	7,50
Lillet Balis	Basilikum, Ingwer & Lillet	0,20	7,50
Prosecco Limoncello		0,10	6,50
Americano		0,20	7,50
Campari, Carpano Classic Rosso, Soda			
Campari Soda <sup>1</sup>		0,20	5,90

## Alkoholfrei

Virgin Hugo	Soda, Holunder & Minze	0,20	5,20
San Bitter Soda <sup>1</sup>		0,20	4,80
Crodino Soda <sup>1</sup>		0,20	4,80

## Vermouth

Punt E Mes	16% vol	5cl	3,50
Carpano Classic Rosso	16% vol	5cl	3,50
Carpano Bianco	14,9% vol	5cl	3,50
Carpano Extra Dry	18% vol	5cl	3,50

## Sherry

Sandeman Medium Sweet Sherry	15% vol	5cl	3,50
Sandeman Fino Sherry	15% vol	5cl	3,50

## Bitter

Aperol Bitter	15% vol	5cl	3,50
Campari Bitter <sup>1</sup>	25% vol	5cl	3,50
Carpano Bitter	25% vol	5cl	3,50



## Offener Wein

Weinschorle	0,20	4,40
-------------	------	------

## Weißwein

Les Parcelles Cuvée Blanc	0,10	3,10
---------------------------	------	------

2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild	0,20	5,90
--	------	------

Bordeaux, Frankreich

Chardonnay I.G.P.	0,10	3,40
-------------------	------	------

2019 Cantina Levorato, Venetien, Italien	0,20	6,50
--	------	------

Lugana Lago D.O.C.	0,10	3,60
--------------------	------	------

2019 Zenato, Venetien, Italien	0,20	6,80
--------------------------------	------	------

## Roséwein

Les Parcelles Cuvée Rosé	0,10	3,10
--------------------------	------	------

2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild	0,20	5,90
--	------	------

Bordeaux, Frankreich

Bardolino Chiaretto D.O.P.	0,10	3,10
----------------------------	------	------

2020 Folonari, Venezien, Italien	0,20	5,90
----------------------------------	------	------

## Rotwein

Montepulciano d`Abruzzo D.O.C.	0,10	3,40
--------------------------------	------	------

2018 Umani Ronchi, Abruzzen, Italien	0,20	6,50
--------------------------------------	------	------

Primitivo di Puglia I.G.P.	0,10	3,40
----------------------------	------	------

2017 Cantina Levorato, Apulien, Italien	0,20	6,50
---	------	------

Chianti D.O.C.G.	0,10	3,90
------------------	------	------

2017 Confini, Toskana, Italien	0,20	7,50
--------------------------------	------	------



## Schaumwein

Prosecco Spumante Contarini	11%	0,75	34,50
R de Ruinart Champagner Brut	12%	0,75	99,00
Ruinart Rosé	12,5%	0,75	109,00

## Roséwein

Les Parcelles Cuvée Rosé 2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	12,5%	0,75	19,50
Santa Christina Rosato I.G.T. 2018 Antinori, Toskana, Italien	11,5%	0,75	19,50
Rosa dei Frati D.O.P. 2019 Cà dei Frati, Lombardei, Italien	12,5%	0,75	36,50



## Weißwein

Les Parcelles Cuvée Blanc 2019 Mouton Cadet, Baron de Rothschild Bordeaux, Frankreich	12,5%	0,75	19,50
Pinot Grigio Collio 2018 Conti Formentini, Friaul, Italien	13%	0,75	22,50
Bianco di Custoza 2018 Cavalchina, Venetien, Italien	12,5%	0,75	23,50
Grohsartig Weißburgunder & Chardonnay 2020 Wiengut Groh, Rheinhessen, Deutschland	12%	0,75	24,50
Lugana San Benedetto D.O.P. 2019 Zenato, Venetien, Italien	13%	0,75	26,50
Grüner Veltliner Stein 2019 Jurtschitsch, Kamptal, Österreich	12,5%	0,75	32,50
Rheingau Riesling 2019 Robert Weil, Rheingau, Deutschland	12%	0,75	36,50
Chablis 1er Cru 2018 Louis Latour, Burgund, Frankreich	13%	0,75	74,50
Sauvignon Blanc 2019 Cloudy Bay, Marlborough, Neuseeland	13%	0,75	84,50



## Rotwein

Bardolino Rosso D.O.C. 2017 Zenato, Venetien, Italien	12,5%	0,75	17,50
Merlot Riserva D.O.P 2018 Cantina di Bertolo, Friaul, Italien	12,5%	0,75	18,50
Valpolicella Superiore 2016 Zenato, Venetien, Italien	13,5%	0,75	19,50
Piluna Primitivo del Salento I.G.P. 2018 Castello Monaci, Venetien, Italien	14%	0,75	20,50
Chianti Nipozzano 2014 Frescobaldi, Toskana, Italien	13%	0,75	24,50
Pinot Noir „Gipskeuper“ 2016 Schnaitmann, Württemberg, Deutschland	12,5%	0,75	38,50
Shiraz 1685 2017 Boschendal, Coastal Region, Südafrika	14%	0,75	44,50
Rioja Gran Reserva 2013 Baron de Ley, Rioja, Spanien	14%	0,75	57,50
Réserve Margaux 2018 Rothschild, Bordeaux, Frankreich	13%	0,75	62,50
Barolo D.O.C.G. 2015 Batasiolo, Piemont, Italien	14%	0,75	64,50
Cuvée Haideboden 2016 Umathum, Neusiedlersee, Österreich	13%	0,75	69,50
Amarone della Valpolicella 2015 Bertani, Venetien Italien	15,5%	0,75	75,00

Jahrgangsänderung vorbehalten



## Spirituosen

### Grappe

Sibona Grappa di Barolo	40% vol	2cl	3,50
Nonino Grappa Vuisinar Riserva 2y	41% vol	2cl	3,50
Marzadro Giare Amarone Grappa	41% vol	2cl	4,50

### Edelbrände

Lantenhammer Williams Birne	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Waldhimbeergeist	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Haselnuss Brand	42% vol	2cl	4,50
Lantenhammer Marillen Brand	42% vol	2cl	4,50

### Brandy

Vecchia Romagna Brandy	38% vol	2cl	3,90
Metaxa *****	40% vol	2cl	4,20
Remy Martin XO	40% vol	2cl	6,50

### Whisk(e)y

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	43% vol	2cl	5,50
Tullamore Dew Blended Irish Whiskey	40% vol	2cl	5,50
Bushmills 10y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	2cl	6,50
Connemara 12y Single Malt Irish Whiskey	40% vol	2cl	6,50
Maker`s Mark Kentucky Straight Bourbon	45% vol	2cl	6,50



## Gin

Martin Miller England-Iceland Gin	40% vol	2cl	4,50
The Duke Munich Dry Gin	45% vol	2cl	4,50
Josef Bavarian Blue Gin	42% vol	2cl	4,50
Malfy Gin Rosa	41% vol	2cl	5,50
Gin Mare Mediterranean Gin	43% vol	2cl	5,50
Seaside Edinburgh Gin	43% vol	2cl	5,50
Bombay Bramble Gin	37,5% vol	2cl	5,50

## Vodka

Stolichnaya Vodka	40% vol	2cl	3,50
-------------------	---------	-----	------

## Tequila

Jose Cuervo Reposado Blue Agave	40% vol	2cl	3,50
---------------------------------	---------	-----	------

## Rum

The Kraken Black Spiced Rum	40% vol	2cl	4,50
Havana Club Verde	35% vol	2cl	4,50
Flor de Cana 4y Extra Seco	40% vol	2cl	4,50
Flor de Cana 12y Centenario	40% vol	2cl	5,50

## Liköre

Ramazzotti	30% vol	2cl	3,50
Averna	35% vol	2cl	3,50
Fernet Branca	39% vol	2cl	3,50
Branca Menta	30% vol	2cl	3,50
Cynar	16,5% vol	2cl	3,50
Lazzaroni Limoncello	18% vol	2cl	3,50
Cointreau	40% vol	2cl	3,50
Molinari Sambuca	40% vol	2cl	3,50
Borghetti Espressolikör	25% vol	2cl	3,50
Amaretto Di Saronno	28% vol	2cl	3,50
Frangelico Haselnusslikör	24% vol	2cl	3,50
Walcher Noisetto Rum-Haselnuss Likör	21% vol	2cl	4,50
Walcher Marillen Likör	28% vol	2cl	4,50
Walcher Bombardino Eierlikör	17% vol	2cl	3,90



## Longdrinks

Havana Club Verde & Tonic	8,90
Gin&Tonic Gin Mare, Fever Tree Tonic Water	8,90
Bombay Bramble Bombay Bramble, Zitrone, Rohrzuckersirup	8,90
Moscow Mule Stoli, Ginger Beer <sup>1</sup> , Gurke	9,50
Dark&Stormy Kraken Black Spiced Rum, Ginger Beer <sup>1</sup> , Limette	9,50
Bourbon&Coke Maker`s Mark, Coca-Cola	8,90
Cuba Libre Kraken Black Spiced Rum, Limette, Coca-Cola	9,50

## Zigarren

**Romeo y Julieta Churchills AT** 17,80  
Benannt nach dem ehemaligen britischen Premierminister Winston Churchill, hat diese milde Zigarre einen sehr ausgewogenen, würzig-komplexen, klassischen Kuba-Geschmack.

Länge: 178mm  
Durchmesser: 18,65mm (Ringmaß 47)  
Rauchdauer: ca. 60 min.

**Davidoff Millennium Blend Robustos Tubos** 23,50  
Ein echter Klassiker aus der Dominikanischen Republik.  
Ein süßlich, cremiger Geschmack mit feiner Nuß- und Pfeffernote.

Länge: 133 mm  
Durchmesser: 19,8 mm (Ringmaß 50)  
Rauchdauer: ca. 71 min.



Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portion.

Alle Preise verstehen sich in €.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal bei Allergien und/oder Lebensmittelunverträglichkeiten.

Gerne händigen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte aus, die Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

### **Zusatzstoffe**

- |   |                          |                 |
|---|--------------------------|-----------------|
| 1 - Farbstoff   | 2 - Konservierungsstoff  | 3 - Nitrat      |
| 4 - Antioxidationsmittel  | 5 - Geschmacksverstärker | 6 - Geschwefelt |
| 7 - Geschwärzt  | 8 - Süßungsmittel        | 9 - Gewachst    |
| 10 - Phosphat   | 11 - Milcheiweiß         | 12 - Koffein    |
| 13 - Chinin   | 14 - Phenylalaninquelle  | 15 - Taurin     |
| 16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) |                          |                 |

Alle Weine können Sulfite enthalten.